

## Ingredienslista (4 pers)

- 600 g rödstrimmafilé
- 800 g potatispuré
- 5 dl vispgrädde
- 400 g smör (salt)
- 1-2 st citroner (2 st om mindre)
- 1 dl persilja
- 1 kruka rosmarin
- 8 st gulbetor (helst små)
- 3 st vitlöksklyftor
- 1 dl rapsolja
- 1 tsk strösocker
- salt och peppar

## ROSMARINBAKAD RÖDSTRIMMA MED SANDEFJORDSMÖR



- Sätt ugnen på 175°C
- Skölj gulbetorna noggrant och dela på hälften, lägg i en ugnsfast form. Använd sidan på kökskniven till att krossa vitlöksklyftorna och rör ner dessa i ugnsformen ihop med rapsolja och några hela rosmarinkvistar. Salta och peppra. Baka i ca 35 min.
- Salta rödstrimman lätt och lägg i en smörad ugnsfast form, strö lite citronzest över och lägg en kvist rosmarin under varje filé. Dra aluminiumfolie över formen och baka i ugnen i ca 10-15 minuter (använd gärna en kökstermometer), tills innertemperaturen nått 54°C.
- Reducera ner grädden till ca hälften. Tillsätt därefter tärnat smör (250 g), citronzest och citronsaft. Smaka av med salt, tillsätt 1 tsk socker om syran behöver balanseras. Finhacka persilja och rör ner i såsen precis innan servering.